MENÚ DEGUSTACIÓN LO MÁS PROFUNDO DE TEJEDA VEGETARIANO

BAJO TIERRA

APERITIVOS:

AGUA DE ALMENDRA

TARTAR DE TUNERA Y LECHE CITRICA

TARTAR DE MANZANA ACIDA

PAPA, JUDIA Y FIDEO

REPRESENTACIÓN DE NUESTRO HUERTO:

LA VIDA DE LA SEMILLA

CORAZÓN DE TOMATE, AGUA DE PINOCHA

CUAJADA DE TRES LECHES CON SALSA DE CORTEZA DE PINO CANARIO Y GALLETA BENTAYGA SOBRE TELA DE SACO

RAMILLETE DE PLANTAS SILVESTRES CON VELOUTE DE RAICES

BERENJENA A LA LLAMA CON HOLANDESA DE VINAGRERA

NUESTRA SOPA DE QUESO LIGADA CON BIENMESABE

REPOLLO CON REDUCCIÓN DE SU PROPIO CALDO

BATATA CURADA EN PICÓN, CREMA DE LECHE, LAVANDA Y MIEL

WELLINGTON DE REMOLACHA Y ACELGA CON BEURRE BLANC CITRICA

...

muxgo
BORJA MARRERO

SEGUIMOS CON NUESTRO TERRITORIO:

SOPA DE CEBOLLA TATEMADA Y SU CORAZÓN

ZANAHORIA EN ESCABECHE Y FLORES

RAVIOLI DE SETAS CON SALSA DE PINOCHA Y SALVIA CON NUESTRO QUESO

BROCOLÍ A LA LLAMA Y PIL PIL DE SUERO



POSTRE:

HIERBA LUISA

MILLO

PETIT FOURS:

MARSHMALLOW DE HIERBAS SILVESTRES.

BOMBÓN DE PINO.

ZANAHORIA BABY DULCE.

SUSPIRO DE TUNERA



CONOCE MÁS, SOBRE NOSOTROS:

PAN Y MANTEQUILLA DE SUERO CON FRUTA DE TEMPORADA 3.50
TABLA DE NUESTROS QUESOS DE PRODUCCIÓN PROPIA 25€ POR PERSONA

muxgo
BORJA MARRERO

-PRECIO: 145€
(BEBIDAS APARTE)
IGIC INCLUIDO
-ARMONIA: 85€